

# MANZONI MOSCATO SPUMANTE EXTRA DRY

## TERRITORIO

**Vitigno:** 100% Incrocio Manzoni Moscato 13.0.25  
**Ubicazione:** podere dei Campi, Zenson di Piave, Treviso  
**Tipologia terreno:** Medio impasto  
**Forma di allevamento:** Sylvoz

## VENDEMMIA

**Epoca di Vendemmia:** Da metà Settembre.

## CANTINA

**Vinificazione:** Dopo la vendemmia avviene la pigiatura con 12 ore di macerazione a freddo, a seguito si effettua la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto.

La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio inox a temperatura controllata di 18° C con lieviti selezionati.

**Presatura di spuma:** La presa di spuma avviene con il metodo charmat a temperatura controllata di 18°C con lieviti selezionati.

**Affinamento:** Dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nasce dall'incrocio tra Raboso del Piave e Moscato d'Amburgo, entrambe uve a bacca rossa, viene vinificato in rosato e prodotto come uno spumante extra dry.

**Colore:** questo spumante rosé ammalia per il suo colore, un rimando vivace e accattivante alle tonalità di "Rosa Tiepolo".

**Perlage:** fitto ed evanescente con delle bollicine nervose e sottili, sinonimo di notevole freschezza.

**Profumo:** si apre al naso con note fragranti di petali di rosa e fiore di tiglio, decisamente riconoscibile.

**Gusto:** la sua spuma si espande armoniosamente e dona al palato fresche note di frutto ed una sensazione di asciutto equilibrio.

Strutturato con un'ottima armonia tra acidità e zuccheri, è ben equilibrato dalla decisa verve di freschezza tipica del Raboso Piave.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino estremamente dissetante e versatile nell'abbinamento con svariate preparazioni gastronomiche che vanno dai salumi poco grassi agli antipasti a base di pesce, salmone su tutti, ai formaggi di medio invecchiamento ma piccanti, per finire a piatti di carne leggermente salsati che richiedono una discreta pulizia da parte della componente acida del vino.

## CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.



## CARATTERISTICHE ANALITICHE \*

**Grado alcolico:** 11,5 % vol.

**Zuccheri:** 17,0 g/l

**Acidità totale:** 6,0-6,5 g/l

*\* Le caratteristiche analitiche sono indicative, possono variare a seconda dell'andamento stagionale.*

## COME SERVIRLO

**Temperatura di servizio:** 7-8°C

**Bicchieri consigliati:** Calice *flûte* di media ampiezza (tulipano)

**Formati disponibili:** 0,75 L



0,75